



Schoko-Himbeer-Brownie

VEGAN, GLUTENFREI

- | | |
|---|--|
| 100g Datteln | 1 Prise Salz |
| 30g Ahornsirup | 50 ml neurales Öl,
(Sonnenblumenöl, Rapsöl) |
| 2 Hände voll TK-Himbeeren
(können saisonal und nach Geschmack variiert werden) | 150g Kuvertüre |
| 125g Mandelmehl | 40g Kokosfett |
| 40g Backkakao | 1 Espresso |
| ½ TL Backpulver | 1 sehr reife Banane |



Zubereitung:

- Banane, Datteln, Ahornsirup, Öl und den Espresso miteinander vermengen und mit dem Stabmixer oder Multizerkleinerer fein hacken, bis eine cremige Konsistenz (ohne Stückchen) entsteht.
 - Trockene Zutaten (Mandelmehl, Kakao, Backpulver, Salz) mischen und mit der cremigen Masse zu einem homogenen Teig vermengen.
 - Teig in die Form umfüllen und glatt streichen.
- **TIPP:** Backpapier vor dem Einlegen in die Form anfeuchten, dann legt es sich schön an.
- Gefrorene Himbeeren auf dem Teig verteilen und leicht andrücken, um sie etwas in der Brownie-Masse einsinken zu lassen.
 - Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen.
 - Kuchen auskühlen lassen.
 - Kuvertüre und Kokosfett über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Hinweis: Beim Wasserbad darf kein Wasser in die Schokomischung gelangen. Alternativ die Mischung in kurzen Intervallen in der Mikrowelle erhitzen.

- Flüssige Schokolade auf der Kuchenoberfläche gleichmäßig verteilen und wieder kalt stellen.

